Namiti S.r.l. - P. Iva 06162571217 - N. Rea: 799272
Sede leg.: Via Cortile, 16 - 80069 Vico Equense (NA)
Sede Op.: Corso Italia, 192 - 80063 Piano di Sorrento (NA)
Email: vendite@holity.com / Tel. 0818087452



Professioneller Kochtopf aus Edelstahl 18/10 h24228

Professioneller Kochtopf aus Edelstahl 18/10 mit 8 mm Boden. Erhältlich bis zu 40 l, induktionsgeeignet für den intensiven HoReCa-Einsatz.

Leistungsstarker Profi-Kochtopf, der speziell für die Anforderungen der Gastronomie und Großküchen entwickelt wurde. Hergestellt aus **Edelstahl 18/10** mit Hochglanz-Finish, kombiniert dieses Gerät professionelle Ästhetik mit struktureller Widerstandsfähigkeit für kontinuierliche Arbeitszyklen.

Das besondere Merkmal ist der **8 mm starke Boden**, der eine gleichmäßige Wärmeverteilung und eine hervorragende thermische Trägheit gewährleistet. Der Topf ist mit verstärkten ergonomischen Griffen ausgestattet, die auch bei voller Beladung einen sicheren Halt garantieren. Dank der fortschrittlichen technischen Basis eignet sich das Produkt für jede Kochmethode, einschließlich **Induktion**.

Technische Eigenschaften

- **Material:** Professioneller Edelstahl 18/10 mit Glanzfinish.
- **Bodenstärke:** 8 mm für optimale Wärmeverteilung.
- **Kochfeld-Kompatibilität:** Gas, Elektro, Glaskeramik und Induktion.
- **Verfügbare Konfigurationen:**
  - Kapazität: 9 l - Innendurchmesser: 24 cm - Höhe: 21 cm - Bodendurchmesser: 21,5 cm
  - Kapazität: 15 l - Innendurchmesser: 28 cm - Höhe: 25 cm - Bodendurchmesser: 25 cm
  - Kapazität: 22 l - Innendurchmesser: 32 cm - Höhe: 28,5 cm - Bodendurchmesser: 28 cm
  - Kapazität: 29 l - Innendurchmesser: 36 cm - Höhe: 30 cm - Bodendurchmesser: 32,5 cm
  - Kapazität: 40 l - Innendurchmesser: 40 cm - Höhe: 30 cm - Bodendurchmesser: 34,5 cm

Abbildung rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Material** Edelstahl
- **Garantie** 1 Jahr

Professioneller Kochtopf aus Edelstahl 18/10 h24228

